MAGELLAN

PEZENAS rouge 2019 FR BIO 01

AOP Languedoc Pézenas, Languedoc-Roussillon, France

Assurément un terroir d'exception, une parcelle qui permet de faire des grands vins.

PRÉSENTATION

Une superbe parcelle plantée moitié Grenache et moitié Syrah sur l'aire d'appellation de Pézenas.
C'est un vin que l'on affectionne particulièrement à Magellan car nous avons planté ces vignes il y a 20 ans, sur ce qui n'était qu'un tas de pierres - c'était un travail colossal. Cela laisse à penser que c'est un endroit qui n'a jamais vu de produits chimiques pendant plusieurs décennies.
La Syrah est plantée au Nord elle est donc plus tardive; le Grenache quant à lui exposé au sud mûrit plus rapidement ce qui permet de les ramasser ensemble – manuellement bien sûr! - et de les co-fermenter. Le Grenache est pour moitié non égrappé pour donner un côté plus minéral. Cette co-fermentation permet de mieux révéler le terroir.

TERROIR

Un magnifique terroir de grès , au sommet d'une colline. Caillouteux, venté, c'est un terroir à fort caractère mais qui donne des vins tout en souplesse et en élégance.

À LA VIGNE

Viticulture biologique ,aucun traitement chimique, le sol est travaillé en douceur toute l'année pour ne pas accélérer l'érosion. Et juste avant les vendanges nous limitons ces travaux pour garder un maximum d'humidité dans le sol pour limiter l'impact de la sécheresse. Toutes les vignes sont vendangées à la main, le tri se fait à la vigne.

VINIFICATION

Les Grenaches et les Syrah sont co-fermentés, les Grenache en vendanges entières le 5septembre, la vinification est très respectueuse de la récolte , levures naturelles , très peu d'extraction, 20 jours de cuvaison.
Elevage en fûts bourguignons (de 2 à 3 vins) pendant 12 mois, puis en cuve béton pendant 2 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 50%

SERVICE

Température de service 16°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Une belle couleur rubis lumineuse. Au nez des fruits rouges et une pointe de mûre. Et une bouche minérale et fraîche, du fruit des épices douces et un côté oranges sanguines propre au terroir de sable.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait avec la cuisine méditerranéenne : l'agneau sous toutes ses formes bien sûr mais on peut rechercher des accords plus subtils avec des poissons comme des rougets ou des encornets..

MAGELLAN
467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com
famillebrunolafon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

61GB8F